Dédié aux Hôtes.

COMPAGNIE LIEBIG.

MENU.

Oeufs - plat

au jambon

Poulet fricassé

Riz à la turque

Haricots verts

Entrecôte grillée

Salade

Compôte

Tournez s. v. p.

3

BIBLIOTECA BRASIL NACIONAL

Véritable Extrait de Viande LIEBIG

FABRIQUÉ À FRAY-BENTOS

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX GRANDES EXPOSITIONS INTERNATIONALES DEPUIS 1867

Grande facilité et Economie.

BOUILLON INSTANTANÉ. ASSAISONNEMENT ET AMÉLIORATION DE SOUPES, SAUCES, LÉGUMES, etc.

FORTIFIANT POUR MALADES ET CONVALESCENTS

EXIGER LE FAC-SIMILE DE LA SIGNATURE *Liebig* EN ENCRE BLEUE

Bécasses sautées.

Plumez, fendez la peau du cou, enlevez la poche et le gésier par cette même ouverture; flambez et bridez en traversant les cuisses avec les becs des bécasses. Faites-les revenir à feu vif, dans du beurre; lorsqu'elles ont pris une belle couleur, mouillez d'un peu de vin blanc et de deux cuillerées à bouche de jus de citron; laissez bouillir pendant quelques minutes. La cuisson terminée, dressez les bécasses dans un plat chaud; finissez la sauce en lui amalgamant une cuillerée de demi-glace ou une demi-cuillerée de Liebig que vous délayerez avant, et un petit morceau de beurre fin; versez-la sur les bécasses et servez.

Artichauts à la sauce brune.

Après avoir fait cuire les artichauts à l'eau et au sel, vous faites un roux sur un feu très doux, vous laissez cuire quelques moments, et vous y ajoutez de l'Extrait de viande Liebig, délayé dans l'eau des artichauts. Une fois votre sauce ainsi faite, vous l'ajouterez à une sauce blanche préparée d'avance que vous avez soin de ne pas faire trop épaisse, et vous les mêlerez intimement.

Publishers: Liebig's Company, London.

1.066.060 - 29/04/2003 - AA

Arm. 35.2.3(10) v.05 n.11

Dédié aux Hôtes.

Menu

Messicani

– Risotto –

Fricandeau

Purée de pommes

Beefsteak grillé

Salade

– Compôte –

10 Sept 1889.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Tournez s. v. p.

BIBLIOTECA
BRASIL
NACIONAL

Véritable Extrait de Viande LIEBIG

FABRIQUÉ
À FRAY-BENTOS

LES PLUS HAUTES
RÉCOMPENSES AUX GRANDES EXPOSITIONS INTERNATIONALES
DEPUIS 1867

Grande facilité et Économie.

BOUILLON INSTANTANÉ. ASSAISONNEMENT ET AMÉLIORATION
DE SOUPES, SAUCES, LÉGUMES, etc.

FORTIFIANT POUR MALADES ET CONVALESCENTS

EXIGER
LE FAC-SIMILE DE LA SIGNATURE *J. Liebig* EN ENCRE BLEUE

Gigot de mouton dans son jus.

Mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il ait pris belle couleur. Ajoutez un bouquet garni et de l'ail, puis mouillez de cinq ou six cuillerées de bouillon ou même de cinq ou six cuillerées d'eau dans lesquelles vous aurez mélangé une demi-cuillerée à café de Liebig. Laissez cuire doucement le gigot pendant quatre ou cinq heures suivant la grosseur et en le retournant de temps en temps.

La cuisson terminée, retirez, déficelez et dressez sur un plat; dégraissez la cuisson et passez au tamis en versant sur le gigot que vous aurez préalablement recouvert de quelques petites parties d'extrait de viande en les étalant, ce qui donnera un certain corps à votre sauce.

Sauce à l'anglaise.

Mettez dans une casserole des anchois, des câpres, des jaunes d'œufs, le tout haché menu; du gros poivre; mouillez avec du bouillon fait avec de l'extrait Liebig; faites chauffer et liez la sauce avec un peu de beurre pétri avec de la farine.

Publishers : Liebig's Company, London.

1.066.061-29/04/2003-AA
Arm.35.2.3(11) 106 111

Dédié aux Hôtes.

COMPAGNIE LIEBIG.

Menu.

Souper

Consommé
aux vermicelles

Poulet rôti

Epinards
aux fleurons

Viande froide

Compôte

Le 25 Août

2

BIBLIOTECA
BRASIL
NACIONAL

Véritable Extrait de Viande LIEBIG

FABRIQUÉ
À FRAY-BENTOS

LES PLUS HAUTES
RÉCOMPENSES AUX GRANDES EXPOSITIONS INTERNATIONALES
DEPUIS 1867

Grande facilité et Economie.

BOUILLON INSTANTANÉ. ASSAISONNEMENT ET AMÉLIORATION
DE SOUPES, SAUCES, LÉGUMES, etc.

FORTIFIANT POUR MALADES ET CONVALESCENTS

EXIGER
LE FAC-SIMILE DE LA SIGNATURE *J. Liebig* EN ENCRE BLEUE

Jambon à la choucroute.

Prenez de la choucroute bien blanche, lavez-la avec soin. Foncez une casserole avec de grosses carottes coupées en rouelles ; mettez ensuite la choucroute, un morceau de poitrine fumée et un morceau de jambon cru. Ajoutez quelques cuillerées de bonne graisse de porc rôti ; mouillez de moitié bouillon (ou Liebig) et moitié vin blanc ; couvrez hermétiquement la casserole et laissez cuire à feu doux pendant cinq ou six heures. La cuisson terminée, coupez en tranches le jambon et le lard et posez-les sur la choucroute que vous aurez dressée dans un plat chaud, puis servez.

Ris de veau piqués.

Les ris bien préparés et nettoyés, piquez-les de lard et faites-les cuire dans leur jus soit au four, soit à la casserole, très doucement ; glacez le jus avec une pointe de Liebig incorporée au moment de servir et posez-les sur de la chicorée, de l'oseille, même une sauce tomate.

Publishers : Liebig's Company, London.

1.066.062-29/04/2003-AA
Arm.35.2.3(12)

Dédié aux Hôtes.

MENU

Friture

Gigot de mouton

Epinards

Viande froide

Salade

Compôte

Tournez s. v. p.

4

Véritable Extrait de Viande LIEBIG

BIBLIOTECA BRASIL NACIONAL

FABRIQUÉ À FRAY-BENTOS

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX GRANDES EXPOSITIONS INTERNATIONALES

DEPUIS 1867

Grande facilité et Economie.

BOUILLON INSTANTANÉ. ASSAISONNEMENT ET AMÉLIORATION

DE SOUPES, SAUCES, LÉGUMES, etc.

FORTIFIANT POUR MALADES ET CONVALESCENTS

EXIGER

LE FAC-SIMILE DE LA SIGNATURE *J. Liebig* EN ENCRE BLEUE

Filet aux truffes sauce madère.

Prenez un morceau de filet de 4 à 5 centimètres d'épaisseur; parez-le; salez et poivrez; mettez-le dans une casserole à sauter, avec du beurre chaud et faites-lui prendre une belle couleur de chaque côté. Retirez le filet et faites un roux léger avec un peu de farine et le beurre de la cuisson; mouillez avec du vin de Madère et ajoutez une ou deux cuillerées de glace de viande ou 1/2 cuillerée à café d'extrait Liebig. Laissez cuire pendant quelques minutes; remettez le filet avec des truffes coupées en lames; faites mijoter pendant quatre ou cinq minutes, et la cuisson terminée, liez votre sauce d'un petit morceau de beurre frais. Dressez sur un plat chaud; masquez avec la sauce et servez.

Sauce tomates.

On divise les tomates en morceaux pour les mettre à fondre dans une casserole sur le feu. On les passe dans un tamis de crin ou une passoire fine, on y ajoute de l'extrait Liebig délayé dans un peu d'eau, et on laisse réduire.

Publishers : Liebig's Company, London.

1.066.064-29/04/2003-AA
Arm. 35.2.3(13) 108